Manual de Instrucciones

Registrar su nueva Holanda Grill en: www.hollandgrill.com

Únase a nosotros en facebook para compartir deliciosas ideas.

The Holland Grill®

America's Greatest Grill

La Parrilla de gas Holland

Liberty

BH421AG9

Made in the USA.

Bombona de gas LP no incluido.

L. P. AVISO: Esta parrilla deberá estar conectado sólo a un 20 libras L. P. del cilindro que está equipado con una válvula de Sherwood #PV3349 y un dispositivo de protección contra sobrellenado (OPD).).

La única parrilla que garantiza la ausencia de conflagraciones.

www.hollandgrill.com

ANSI Z21.58b - CSA 1.6b - 2010

©The Holland Grill Co., Inc.

PN AG9-MAN V2014a

BIA
BARBECUE INDUSTRY ASSOCIATION MEMBER

PELIGRO

SI HUELE A GAS:

1. DESCONECTE EL GAS DEL APARATO.
2. APAGUE CUALQUIER LLAMA ABIERTA.
3. ABRA LA TAPA.
4. SI EL OLOR PERSISTE, ALÉJESE DEL APARATO Y LLAME A SU PROVEEDOR DE GAS INMEDIATAMENTE O A LOS BOMBEROS.

ADVERTENCIA

1. NO GUARDE NI UTILICE GASOLINA U OTROS LÍQUIDOS O VAPORES INFLAMABLES CERCA DE ESTE APARATO O DE CUALQUIER OTRO.
2. NO DEBE GUARDAR UNA BOMBONA DE GAS LP NO CONECTADA PARA SU USO CERCA DE ESTE APARATO O DE CUALQUIER OTRO.

IMPORTANTE

PRIMER USO: Es importante que la parrilla esté encendida y lista para funcionar al menos 30 minutos antes de que se ponga cualquier alimento sobre la rejilla de la parrilla. Podría aparecer algo de humo durante este periodo. Se trata del conservante utilizado en la fabricación. Tras calentarse inicialmente, la parrilla está lista para usar. Después de quemar la parrilla, rocíe la rejilla de la comida, la bandeja colectora y la parte interior de la tapa con PAM o un aerosol para cocina similar con objeto de que la comida no se pegue a la rejilla y el interior sea más fácil de limpiar.

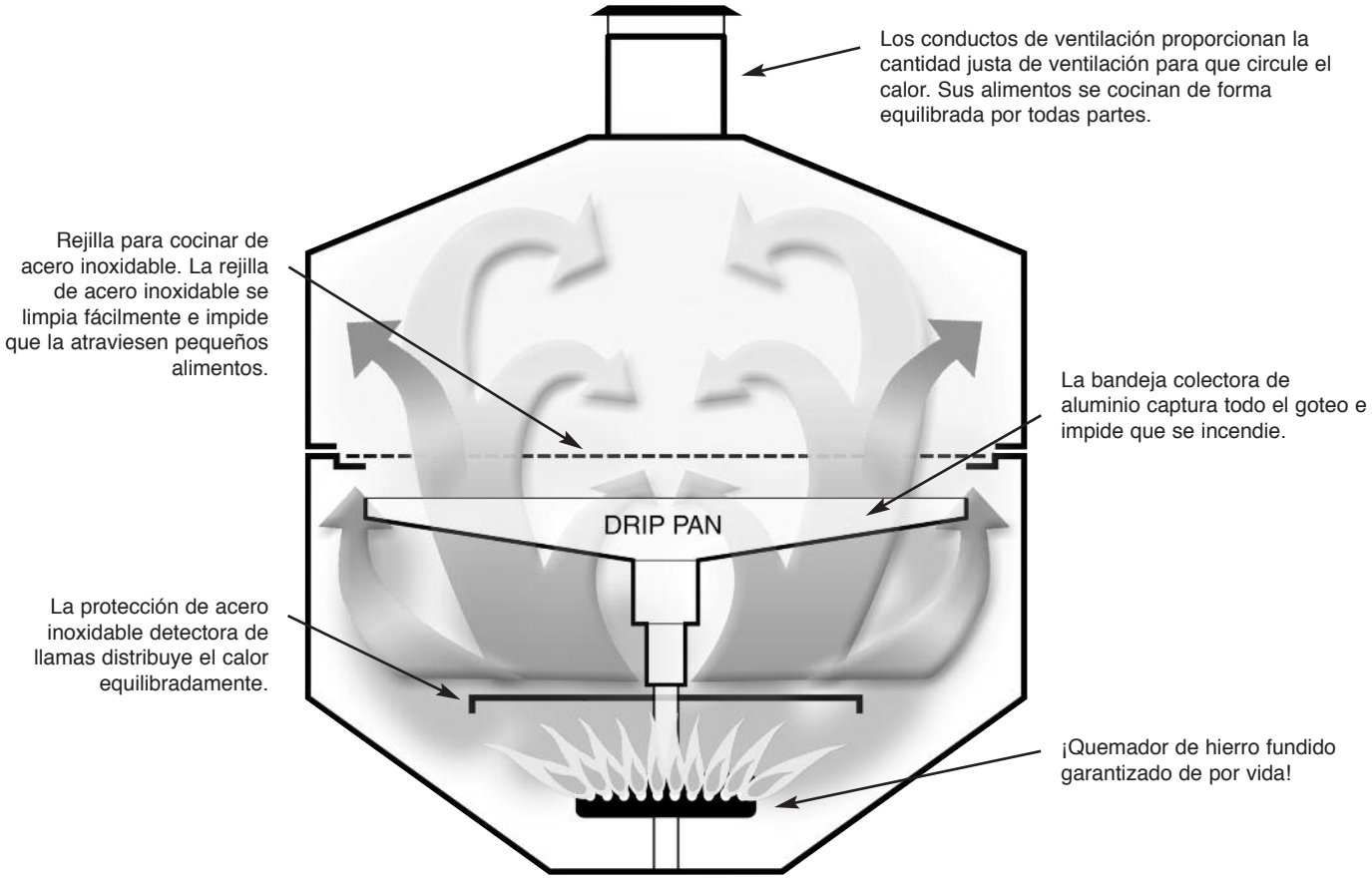
INSTALADOR DE LA PARRILLA: DEJE ESTE FOLLETO DE INSTRUCCIONES PARA EL PROPIETARIO DE LA PARRILLA.

PROPIETARIO DE LA PARRILLA: GUARDE ESTE FOLLETO DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS.

ADVERTENCIA

NO DEJE A LOS NIÑOS MANEJAR LA PARRILLA NI JUGAR CERCA DE ESTA.
MANTENGA LA ZONA DE LA PARRILLA LIMPIA Y LIBRE DE MATERIALES COMBUSTIBLES
NO BLOQUEE LAS REJILLAS DE VENTILACIÓN DE LA PARRILLA
COMPRUEBE LAS LLAMAS DE LOS QUEMADORES CON REGULARIDAD
UTILICE LA PARRILLA EN UN ESPACIO BIEN VENTILADO. NUNCA UTILICE LA PARRILLA EN UN ESPACIO CERRADO, COMO GARAJES, PORCHES O PATIOS CUBIERTOS.
UTILICE LA PARRILLA AL MENOS A 1 METRO (3 PIES) DE CUALQUIER PARED O SUPERFICIE. MANTENGA UNA DISTANCIA DE 3 METROS (10 PIES) A OBJETOS QUE PUEDAN INCENDIARSE

Vista lateral en corte de su parrilla Holland Grill patentada, cono sistema anticonflagraciones.


Los conductos de ventilación proporcionan la cantidad justa de ventilación para que circule el calor. Sus alimentos se cocinan de forma equilibrada por todas partes.
Rejilla para cocinar de acero inoxidable. La rejilla de acero inoxidable se limpia fácilmente e impide que la atraviesen pequeños alimentos.
La bandeja colectora de aluminio captura todo el goteo e impide que se incendie.
DRIP PAN
La protección de acero inoxidable detectora de llamas distribuye el calor equilibradamente.
¡Quemador de hierro fundido garantizado de por vida!

Simplemente, cierre la tapa y cocine el tiempo necesario. Le garantizamos la ausencia de conflagraciones.

Gracias por adquirir una Holland Grill. Esta es una parrilla que sus familiares, amigos y usted disfrutarán verdaderamente en los muchos años venideros.

Se han invertido muchos años de investigaciones y nuevas tecnologías en la línea completa de parrillas Holland Grill, lo que asegura que son seguras, fáciles de usar y asan a la perfección. Es importante que sea consciente de que la Holland Grill es distinta a cualquier otra parrilla del mercado actual. Por su diseño, le permite asar a la parrilla, cocer al vapor, ahumar u hornear sin preocuparse por las conflagraciones asociadas a las parrillas ordinarias. Ahora puede relajarse mientras prepara la comida sin la preocupación y las molestias de controlar las llamas que puedan estropear la comida.

No solo podrá disfrutar del tiempo con amigos y familiares mientras asa a la parrilla libre de preocupaciones, sino que también podrá hacerlo en los años venideros. Todas las parrillas Holland están hechas de materiales de máxima calidad que les confieren una robustez que durará años. Solo utilizamos los mejores materiales para asegurar que su nueva parrilla tenga un aspecto como nuevo y cocine como si fuese nueva en un futuro lejano. Esta parrilla ha sido diseñada y elaborada para cocinar en exteriores sin molestias.

Por favor, lea y siga todas las instrucciones de este manual.

MANUAL DEL PROPIETARIOS DE LA PARRILLA HOLLAND LIBERTY

Información de seguridad.

Por favor, léala detenidamente.

POR SU SEGURIDAD

- **SI HUELE A GAS:**
  1. **DESCONECTE EL GAS DEL APARATO.**
  2. **APAGUE CUALQUIER LLAMA ABIERTA.**
  3. **ABRA LA TAPA.**
  4. **SI EL OLOR PERSISTE, LLAME INMEDIATAMENTE A SU PROVEEDOR DE GAS O A LOS BOMBEROS.**

POR SU SEGURIDAD

1. NO GUARDE NI UTILICE GASOLINA U OTROS LÍQUIDOS O VAPORES INFLAMABLES CERCA DE ESTE APARATO O DE CUALQUIER OTRO.
2. NO DEBE GUARDAR UNA BOMBONA DE GAS LP NO CONECTADA PARA SU USO CERCA DE ESTE APARATO O DE CUALQUIER OTRO.
(A) NO GUARDE UNA BOMBONA DE GAS LP DE REPUESTO DEBAJO O CERCA DE ESTE APARATO.
(B) NUNCA RELLENE LA BOMBONA MÁS ALLÁ DEL 80 % DE SU CAPACIDAD MÁXIMA.
(C) SI NO SIGUE EXACTAMENTE LA INFORMACIÓN DE "(A)" Y "(B)", PODRÍA PRODUCIRSE UN INCENDIO QUE CAUSE LA MUERTE O LESIONES GRAVES.

• ESTA PARRILLA NO SE HA IDEADO PARA INSTALARSE EN O SOBRE VEHÍCULOS DE RECREO Y/O BARCOS.
• DEJE LIBRE LA ZONA EXTERIOR DEL APARATO DE COCINA A GAS Y RETIRE CUALQUIER MATERIAL COMBUSTIBLE, GASOLINA Y OTROS VAPORES Y LÍQUIDOS INFLAMABLES.
• ESTA PARRILLA SOLO SE CONECTARÁ A UNA BOMBONA DE GAS LP QUE CUENTE CON UN DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN CONTRA EL LLENADO EXCESIVO (OPD).
• LA PARRILLA DEBERÍA ESTAR ENCENDIDA Y LISTA PARA MANEJARSE AL MENOS 30 MINUTOS ANTES DE USARSE POR PRIMERA VEZ PARA PERMITIR QUE SE QUEME EL CONSERVANTE. CUANDO DEJE DE SALIR HUMO DE LOS CONDUCTOS DE VENTILACIÓN, LA PARRILLA ESTARÁ LISTA PARA SU USO Y DISFRUTE.
• ESTA PARRILLA NO ES PARA USO COMERCIAL.
• ESTE APARATO DE COCINA SOLO PUEDE USARSE AL AIRE LIBRE Y NO DEBE UTILIZARSE EN UN EDIFICIO, GARAJE NI CUALQUIER OTRO ESPACIO CERRADO.
• LAS CONDICIONES METEOROLÓGICAS EXCESIVAMENTE VENTOSAS O FRÍAS PODRÍAN AFECTAR AL RENDIMIENTO DE LA PARRILLA PARA COCINAR.
• ELIJA SOLAMENTE UNA UBICACIÓN EQUILIBRADA PARA MANEJAR LA PARRILLA. LA HOLLAND GRILL DEBE SOSTENERSE DE FORMA SEGURA EN UNA SUPERFICIE EQUILIBRADA PARA MANEJARSE ADECUADAMENTE Y DISTRIBUIR EL CALOR DE FORMA EQUILIBRADA.
• SU PARRILLA ESTA FABRICADA SOLO PARA USARSE AL AIRE LIBRE.
• LOS CONDUCTOS DE VENTILACIÓN Y LAS ABERTURAS DE LAS TOMAS DE AIRE NO DEBEN BLOQUEARSE NI CERRARSE NUNCA DURANTE EL MANEJO DE LA PARRILLA.
• LA DISTANCIA MÍNIMA DE LAS ZONAS LATERALES Y TRASERA A ELEMENTOS COMBUSTIBLES ES DE 50 CM (18 PULGADAS) A LOS LADOS Y DE 50 CM (18 PULGADAS) A LA PARTE POSTERIOR. ES MUY IMPORTANTE RESPETAR Y MANTENER LAS DISTANCIAS DE SEGURIDAD A ELEMENTOS COMBUSTIBLES.
• NO UTILICE ESTE APARATO DE EXTERIORES BAJO SUPERFICIES COMBUSTIBLES ELEVADAS.
• NO GUARDE UN BOMBONA DE GAS LP DE REPUESTO DEBAJO O CERCA DE ESTE APARATO.

ADVERTENCIA: SIGA LOS CÓDIGOS LOCALES.
• LA INSTALACIÓN DE ESTE APARATO DEBE CUMPLIR CON LA NORMA ANSI DEL CÓDIGO NACIONAL DE GAS COMBUSTIBLE, CON LA REFERENCIA SIGUIENTE: ANSI Z223.1/ NFPA 54, CÓDIGO DE INSTALACIÓN DE GAS NATURAL Y PROPANO; CSA B149.1, O BIEN EL CÓDIGO DE ALMACENAJE Y MANEJO DE PROPANO, B149.2, O LA NORMA PARA VEHÍCULOS RECREATIVOS, ANSI A 119.2/NFPA 1192 Y CSA Z240 RV SERIES, CÓDIGO DE VEHÍCULOS RECREATIVOS, SEGÚN SEA APLICABLE.
• LA INSTALACIÓN DEBE RESPETAR EL CÓDIGO DE INSTALACIÓN DE GAS NATURAL Y PROPANO CAN/CGAB149.1 Y LOS CÓDIGOS LOCALES DONDE SEAN APLICABLES.

El sistema de combustible

Las parrillas de gas son utilizadas de forma SEGURA por millones de personas cuando siguen unas sencillas precauciones de SEGURIDAD.
Los elementos del sistema de combustible están diseñados para usarse con la Holland Grill. No deben sustituirse por otra marca. (Consulte la lista de piezas para encontrar repuestos).

QUEMADOR DE GAS: El quemador de gas está hecho de hierro forjado pesado y no debería requerir más mantenimiento que el de revisar la aparición de nidos de insectos en el interior del tubo de Venturi. Si retira el quemador para limpiarlo, debe reinstalarlo exactamente del mismo modo. Obturador de aire: Ver elemento 11 en las instrucciones de encendido (ver la figura 6 para conocer los detalles).

Válvula del quemador: La válvula del quemador se maneja con solo dos posiciones. La posición "Off" (cerrada) es cuando el asa se sitúa a través (perpendicular) del quemador, lo cual detiene el flujo de gas. Cuando la válvula se ha puesto en la posición "Off", es importante cerrar la válvula en la bombona de gas LP. La bombona de gas LP es la válvula principal y debe cerrarse cuando no se utilice la parrilla. La posición "On" (abierta) es cuando el asa está alineada con el quemador (ver la figura 6 para conocer los detalles. Vea las instrucciones de encendido para obtener más información). La válvula del quemador controla el calor que se permite en la parrilla por medio de un orificio de conexión. Este dispositivo se ajusta en fábrica y no debe manipularse ni sustituirse. Cierre el suministro de gas LP en la bombona cuando el aparato no se utilice.

SOLO DEBE UTILIZARSE UNA VÁLVULA SUMINISTRADA POR EL FABRICANTE. (Vea la lista de piezas para buscar repuestos).

Manguera de gas LP: La manguera de gas LP está diseñada para usarse solamente con gas LP. Usarla con cualquier otro gas es peligroso. La manguera está hecha de material flexible para que sea fácil de instalar. Este material se somete a considerables giros y torsiones durante la instalación. Es muy importante que la manguera se revise en busca de grietas, cortes, abrasión, desgaste y conectores sueltos antes de cada uso del aparato de cocinar a gas al aire libre. La inspección visual debería incluir una prueba de fugas de toda la extensión de la manguera y los conectores. (Ver instrucciones de montaje final para obtener más información).

Si la manguera muestra señales de daños o fugas, debe ser sustituida antes de manejar la parrilla. Solo puede utilizarse una pieza de repuesto autorizada por el fabricante. (Vea la lista de piezas para encontrar un repuesto). Si no inspecciona adecuadamente o no sustituye la manguera con una pieza de repuesto autorizada podría producirse un accidente o lesiones.

Regulador de gas LP: PRECAUCIÓN: Utilice solamente el regulador de presión de gas y la manguera suministradas con este aparato. Este regulador y la manguera están dispuestos para una presión de salida de columna de agua de 11 pulgadas (27,9 cm). La sustitución del regulador y la manguera por cualquier otro dispositivo o por el regulador y la manguera de otro fabricante es peligrosa y podría dar como resultado lesiones graves. (Vea la lista de piezas para encontrar un repuesto).

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LAS BOMBONAS DE GAS LP: Si no respeta estos avisos de PELIGRO exactamente podría producirse un incendio que cause la muerte o lesiones graves.

The Holland Co. Inc. recomienda utilizar bombonas de los fabricantes Manchester y Worthington, Wolfdale con una capacidad de agua de 47,6 lb. Otras bombonas podrían ser aceptables para su uso con el aparato siempre que sean compatibles con el medio de retención del aparato (ver figura 9 de la página E6 para conocer el punto de contacto del medio de retención).

INSTALADOR DE LA PARRILLA: DEJE ESTE FOLLETO DE INSTRUCCIONES PARA EL PROPIETARIO DE LA PARRILLA.
PROPIETARIO DE LA PARRILLA: GUARDE ESTE FOLLETO DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS.

COMBUSTIBLE PROPANO: Aviso: El propano es un gas inflamable. El manejo inadecuado podría dar como resultado una explosión y/o un serio accidente o lesiones. Su parrilla está diseñada para funcionar SOLAMENTE con gas propano (LP) y está equipada con el orificio adecuado para este gas. Precaución: No conecte esta parrilla a ningún suministro de gas distinto al propano o gas natural. El gas propano pesa más que el aire y se asienta en zonas bajas. Asegúrese de que haya una ventilación adecuada cuando utilice la parrilla y de que la bombona de gas esté guardada en el exterior en una zona bien ventilada fuera del alcance de los niños cuando la parrilla no se esté utilizando.

Bombona de gas LP: Esta parrilla está diseñada e ideada para usarse con una bombona de gas LP con una capacidad nominal de gas LP de 20 libras (9,07 kg). Una bombona de ese tipo tiene un diámetro aproximado de 31 cm (12-3/8") y una altura aproximada de 46 cm (18-1/16"). La Holland Grill no se presenta con una bombona de gas LP. Esta debe comprarse por separado y está disponible en la mayoría de ferretería. La bombona utilizada debe estar fabricada y marcada de acuerdo con las especificaciones para las bombonas de gas LP del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT) (4BA-240) y la Norma Nacional de Canadá CAN/CSA-B339 de Bombonas, Esferas y Tuberías para el transporte de mercancías peligrosas. Solo debe utilizarse una bombona equipada con un dispositivo de protección contra el llenado excesivo (OPD).

La bombona de gas LP deberá utilizarse solamente al aire libre en un espacio bien ventilado y no en un edificio, garaje ni en cualquier otra zona cerrada. La bombona de gas LP está diseñada para utilizarse, almacenarse y transportarse de pie. La Holland Grill puede guardarse en interiores si se retira la bombona de gas LP y se guarda al aire libre. NUNCA ponga la bombona boca abajo ni de lado. Transporte, almacene y utilice la bombona colocada de pie. Las bombonas deben guardarse al aire libre, fuera del alcance de los niños, y no deben almacenarse en un edificio, garaje ni en cualquier otra zona cerrada. La bombona debe contar con una válvula Sherwood, pieza #PV3349, que se conectará (conexión rápida) con el conector QCC-1 proporcionado en cada una de nuestras parrillas de gas LP (propano). También debe incluir un dispositivo de liberación segura que esté comunicado directamente con el espacio de vapor de la bombona. El sistema de suministro de la bombona debe montarse en sentido vertical para lograr una salida del vapor adecuada. La bombona incluirá un collar para proteger la válvula de la bombona. La parrilla debe estar conectada al suministro de gas mediante una manguera. Cierre el suministro de gas LP de la bombona cuando no use el aparato.

NO transporte una bombona de gas vacía en un camión cerrado ni en un área de pasajero cerrada.

Rellenar la bombona de gas requiere retirarla de la parrilla. La bombona se sujeta a la parrilla conectando el montaje del regulador a la parte de salida de la válvula de la bombona de gas. Esta conexión se realiza con el conector QCC-1 que aparece en la figura 1. La tuerca de plástico grande encaja en la parte exterior de las roscas y se gira hacia la derecha, o en el sentido de las agujas del reloj, para apretarla. No se necesitan herramientas. Es suficiente con apretar a mano. Si no se consigue una buena conexión, la válvula de seguridad del interior no permitirá que fluya la cantidad adecuada de gas. Al conectar el regulador a la válvula del cilindro, asegúrese de que la válvula de liberación de la presión se dirige lejos de la parte delantera y lejos de la parrilla. Si la válvula de liberación se abriese, el propano se dirigirá hacia el lugar donde sea menos probable que cause algún daño. Para desconectar el montaje del regulador gire la tuerca de plástico grande hacia la izquierda o en el sentido contrario al de las agujas del reloj. Al desconectar y conectar la bombona de gas, asegúrese de que el montaje del regulador no golpee la parilla, el suelo ni ninguna otra superficie. Si tiene alguna dificultad para conectar o desconectar el montaje del regulador a la válvula de la bombona, contacte con su proveedor de gas local para recibir ayuda.

Cuando se desconecte de la bombona, debe colocarse una tapa en la válvula. (Ver figura 1). Coloque la tapa para proteger del polvo en la salida de la válvula de la bombona siempre que esta no se utilice. Instale en la salida de la válvula de la bombona solamente el tipo de tapa para proteger del polvo proporcionada con la válvula del cilindro. Otros tipos de de tapas o tapones podrían dar como resultado una fuga de propano. Es peligroso no colocar una tapa en la válvula cuando la bombona esté desconectada del sistema de combustible, ya que podría producirse un accidente o alguna lesión.

Cuando vuelva a conectar la bombona de gas LP, asegúrese de apretar con firmeza el conector. Esta conexión, así como todos los otros conectores y conexiones entre la bombona y la válvula del quemador, deberían inspeccionarse en busca de daños y comprobar si hay fugas cada vez que se rellena o vuelve a conectar la bombona.

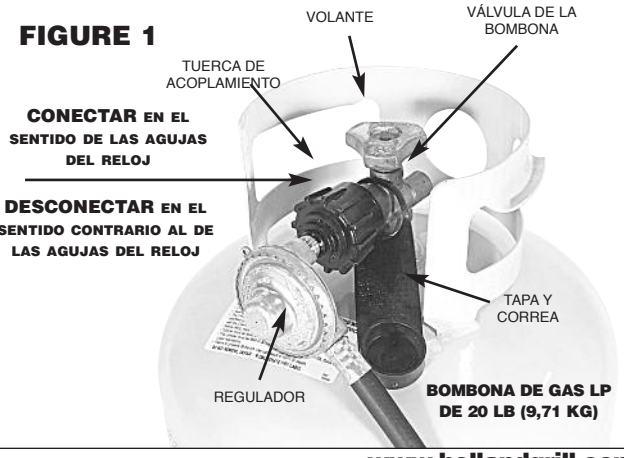
Aleje cualquier cable de suministro eléctrico y manguera de suministro de combustible de cualquier superficie caliente.

Gas natural: Si se utiliza gas natural, contacte con su proveedor local para hacer una instalación correcta. La N.G. Holland Grill está diseñada para funcionar con una presión de columna de agua de 7 pulgadas (17,78 cm) utilizando un orificio con un tamaño de broca #48. Si su parrilla parece estar demasiado caliente, llame primero a su empresa de gas local para determinar qué presión tiene usted.

Nunca permita a nadie cambiar el tamaño del orificio sin la autorización del fabricante.

Encendedor de chispa: Esta parrilla está equipada con un sistema encendedor piezoeléctrico giratorio. Una sencilla rotación en el sentido de las agujas del reloj del mando del encendedor produce una chispa en el cabezal del quemador, que enciende el quemador. Para comprobar que el encendedor de chispa funcione adecuadamente, cierre el suministro de gas (posición "OFF") y observe la chispa a través de la mirilla situada por encima del panel de control o desde debajo del panel de control a la izquierda del quemador, en la abertura del quemador. Debería ser visible una pequeña chispa azul a la izquierda del cabezal del quemador cada vez que el encendedor se "enciende". Cuando se produce una chispa, el mecanismo produce un sonido alto, similar a un "martillazo".

FIGURE 1


VOLANTE
VÁLVULA DE LA BOMBONA
TUERCA DE ACOPLAMIENTO
CONECTAR EN EL SENTIDO DE LAS AGUJAS DEL RELOJ
DESCONECTAR EN EL SENTIDO CONTRARIO AL DE LAS AGUJAS DEL RELOJ
TAPA Y CORREA
REGULADOR
BOMBONA DE GAS LP DE 20 LB (9,71 KG)

INSTRUCCIONES DE MONTAJE DE LA LIBERTY GRILL

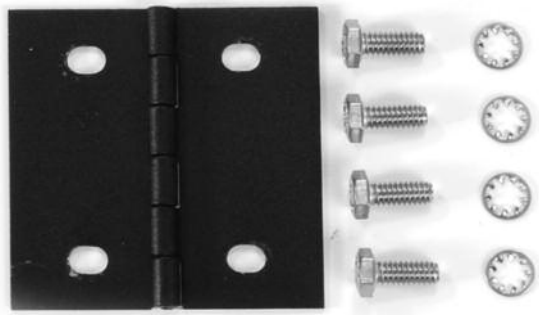
Guía de tornillos pasadores

#10 - 24 x 1": Perno cabeza de hongo, arandela de presión y contratuerca, estantes laterales

#10-24 x 3/8": tornillo de cabeza plana Phillips, arandela de presión y tuerca, sujeciones de las patas y apoyos de la tapa

1/4 - 20 x 5/8": perno de cabeza hexagonal y arandela de presión, sujetar patas y soportes del estante

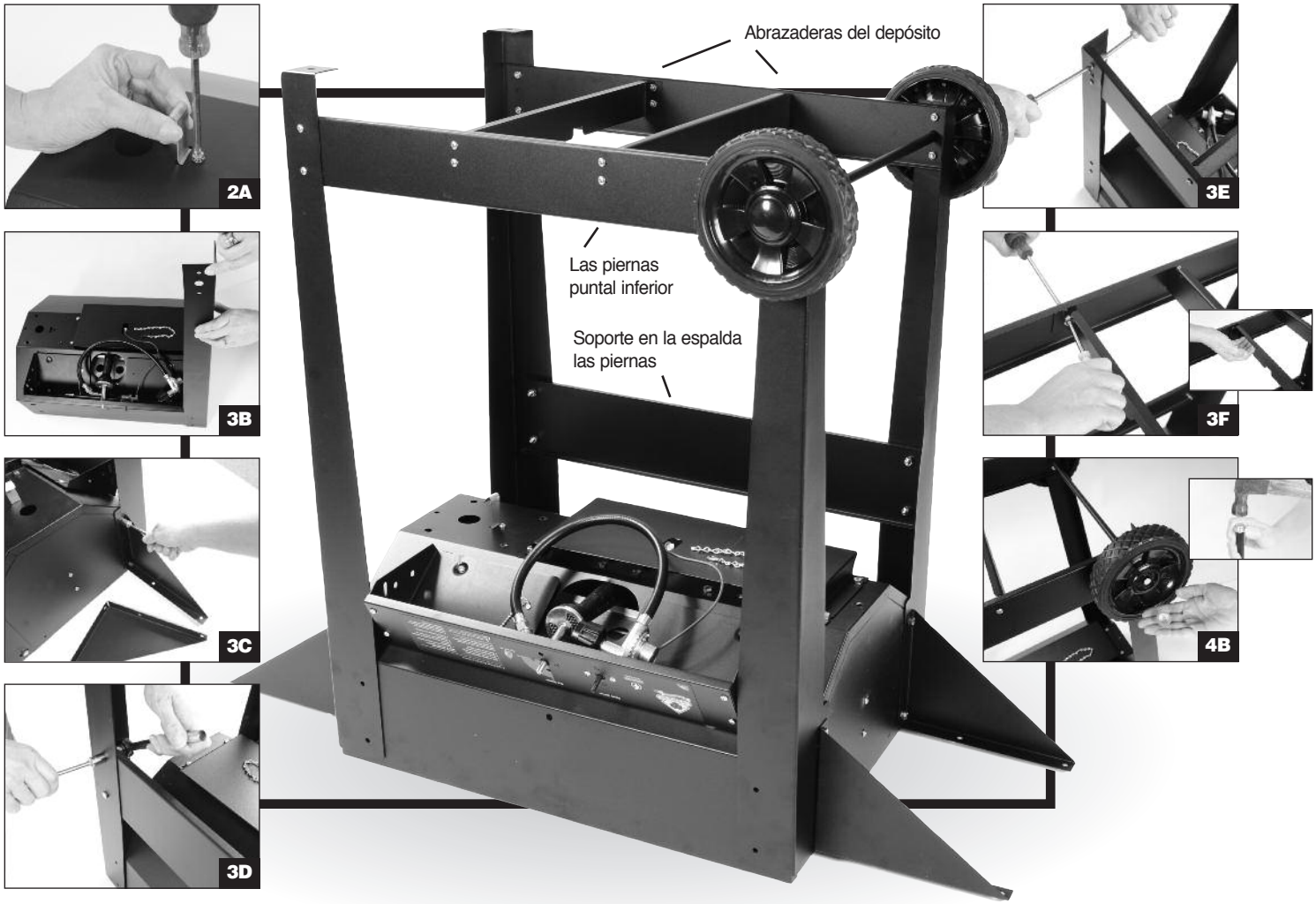
#10-24 x 1/2": tornillo de cabeza plana Phillips, arandela de presión y tuerca para clavar, sujetar los topes de la tapa.



2 bisagras de la tapa, sujetar la parte inferior de la parrilla a la tapa de la parrilla

Herramientas necesarias:

1. Destornillador Phillips
2. Llave de tuerca 3/8" y 7/16"
3. Martillo (para las tapas de los ejes de las ruedas)
4. Pinza con ajustes (para apretar el tubo de desagüe a la bandeja colectora)



Paso 1. Abra las cajas

❍ En una superficie plana (una mesa o el suelo de un garaje), ABRA Y VACÍE LAS DOS CAJAS. CONSULTE LA LISTA DE CONTENIDOS PARA ASEGURARSE DE QUE NO FALTEN PIEZAS. Apriete todos los tornillos pasadores de fábrica que se puedan haber aflojado durante el envío.

Paso 2. Instale el gancho del cubo de goteo

❍ **A.** Seleccione un tornillo de cabeza plana Phillips de 10-24 x 3/8 y una arandela de presión. Sujete el gancho del cubo usando un destornillador Phillips.

Paso 3. Instale las patas de la parrilla y los soportes del estante

Seleccione las piezas siguientes para el montaje:
1. patas de la parrilla (4)
2. soportes de la estantería (2)
3. soporte de la parte de atrás de las patas
4. soportes de la parte inferior de las patas (2)
5. soportes del tanque (2)

❍ **A.** Coloque la base de la barrilla boca abajo en una superficie equilibrada.
❍ **B.** Elija las dos patas de la parrilla con los orificios del eje. De cara al panel de control, coloque las dos patas al lado derecho de la base de la parrilla.
❍ **C.** Sujete el soporte del estante a través de la pata de la parrilla a la base de la parrilla utilizando pernos de cabeza hexagonal de 2-1/4-20 x 5/8 y arandelas de presión. Repita el proceso con las cuatro patas. Apriete con los dedos en este punto. Más tarde se apretarán todos los pernos cuando se le de la vuelta a la parrilla y esté nivelada.
❍ **D.** Sujete el soporte trasero de las patas mediante 4 tornillos de cabeza plana Phillips de 10-24 x 3/8, arandelas de presión y tuercas. Apriete con los dedos en este punto.
❍ **E.** Sujete los dos soportes de la parte inferior de las patas mediante 8 tornillos de cabeza plana Phillips de 10-24 x 3/8", arandelas de presión y tuercas. Apriete firmemente los cuatro pernos que quedarán ocultos por las ruedas en este punto.
❍ **F.** Sujete los dos soportes de la bombona utilizando 8 tornillos de cabeza plana Phillips de 10-24 x 3/8, arandelas de presión y tuercas. Asegúrese de que los dos soportes de la bombona miran afuera. Esto asegurará que la bombona se sitúe en las ranuras correctamente. Apriete de forma segura.

Paso 4. Instale las ruedas de la parrilla

Seleccione las piezas siguientes para el montaje:
1. ruedas y tapas (2) **3. tapa del eje de las ruedas (2)**
2. eje de las ruedas

❍ **A.** Sostenga una tapa de del eje de las ruedas en el extremo del eje, sitúe el eje en el suelo y coloque la tapa usando un martillo. Ponga un trozo de cartón bajo el eje para proteger el suelo.
❍ **B.** Ahora inserte el eje por una de las ruedas y por los orificios del eje de la base de la parrilla. Sitúe la otra rueda en el eje y coloque la otra tapa de del eje con un martillo. Podría ser necesario poner de lado toda la base de la parrilla, con el extremo del eje en el suelo. Esto impedirá que el eje se deslice cuando coloque la segunda tapa del eje.
❍ **C.** Coloque las tapas de plástico de las ruedas en su lugar por encima de las tapas del eje de las ruedas.

Paso 5. Instale las patas de refuerzo de los estantes

Seleccione las piezas siguientes para el montaje:
1. estantes (2)

- ❍ **A.** Deles la vuelta a la parte inferior de la parrilla montada y la base para que se sitúe sobre las ruedas y patas para acceder más fácilmente.
- ❍ **B.** Seleccione 8 pernos de cabeza hexagonal de 1/4-20 x 5/8, arandelas anchas de 1/4", arandelas de presión y una turca hexagonal. Sujete las cuatro patas a la parte frontal y trasera del cuerpo de la parrilla. Apriete los ocho pernos de forma segura.
- ❍ **C.** Ahora que la parrilla está nivelada, vuelva a apretar con firmeza los ocho pernos que sostienen los cuatro soportes de los estantes y las cuatro patas. Vuelva a apretar con firmeza todos los soportes de las patas.
- ❍ **D.** Coloque un estante en los soportes del estante tal como se muestra. Utilizando 8 pernos de cabeza de hongo de 10-24 x 1 (4 en cada lado), arandelas de presión y tuercas, apriete con firmeza para fijar a los soportes. Repita la operación en el lado contrario.

Paso 6. Sujete la tapa de la parrilla a la carcasa inferior de la parrilla

Seleccione las piezas siguientes para el montaje:
1. bisagras de la tapa de la parrilla (2 ea)
2. soporte del asa
3. asa de muelles de la parrilla
4. topes de la tapa de la parrilla (2 ea)
5. conductos para el humo (2 ea)

- ❍ **A.** Sitúe la tapa de la parrilla sobre el montaje inferior de la parrilla. Sujete las dos bisagras del cuerpo al montaje de la tapa usando 8 pernos de cabeza hexagonal de1/4-20 x 1/2 y arandelas de presión. Alinee la parte superior de la tapa de la parrilla con la parte inferior de la parrilla. Luego apriete completamente los 8 pernos de las bisagras.
- ❍ **B.** Sujete el soporte del asa a la tapa de la parrilla usando 2 pernos de cabeza hexagonal de 1/4-20 x 5/8 y arandelas de presión. Apriete firmemente.
- ❍ **C.** Sitúe el asa de muelles sobre los pasadores roscados del soporte del asa ejerciendo presión y deslizándola hasta su lugar.
- ❍ **D.** Seleccione uno de los topes de la tapa. Inserte el extremo del tope de la tapa en la ranura de la parte inferior del cuerpo de la parrilla. Inserte una turca para clavar por la ranura del tope de la tapa. Inserte 10 tornillos de cabeza Phillips de 24 x 1/2 con arandela de presión en el orificio de la parte inferior de la parrilla y atorníllela en la tuerca para clavar. Apriete completamente. Asegúrese de que la tuerza para clavar no levante el tope de la tapa hacia el lateral del cuerpo de la parrilla. Cuando la tuerza para clavar esté apretada, el tope de la tapa se moverá hacia arriba y abajo libremente. Repita la operación en el lado contrario.
- ❍ **E.** Abra la tapa lo justo como para introducir el tope de la tapa en el panel del extremo de la tapa. Luego, introduzca una tuerca para clavar por el único orificio del tope de la tapa. Introduzca 10 tornillos de cabeza Phillips de 24 x 1/2 con arandela de presión en el orificio de la tapa y atorníllela en la tuerca para clavar. Apriete completamente. Asegúrese de que la tuerca para clavar no levante el tope de la tapa hasta el lateral de la tapa de la parrilla. La tapa debería moverse suavemente al abrirse y cerrarse. Repita la operación en el lado contrario.

❍ **F.** Abra la tapa completamente. Utilizando 8 tornillos de cabeza plana Phillips de 10-24 x 3/8, arandelas de presión y tuercas hexagonales sujete los conductos para el humo a la tapa de la parrilla tal como se muestra. Apriete los 8 tornillos con firmeza.

Paso 7.

Seleccione las piezas siguientes para su montaje:

1. bandeja colectora
2. mandos de control
3. tubo de desagüe y válvula
4. bandeja recogeviruta

❍ **A.** Instale los dos mandos de control. Mando rojo del control de gas. Mando negro del encendedor. Pulse el mando negro hasta que haga clic.

❍ **B.** Introduzca el tubo de desagüe en la bandeja colectora y apriételo con las pinzas con ajustes.

❍ **C.** Sitúe la bandeja colectora montada y el tubo de desagüe en la parte inferior de la parrilla. Alinee la bandeja colectora con el orificio de la parte inferior de la parrilla para asegurarse de que el tubo se extiende hasta el fondo y la bandeja colectora esté nivelada.

❍ **D.** Enrosque la válvula del tubo de desagüe en el extremo del tubo de desagüe. No es necesario apretar. Retirará esta válvula para sacar la bandeja colectora para limpiarla.

❍ **E.** Cuelgue el cubo de goteo en el gancho del cubo de goteo.

❍ **F.** Coloque la rejilla de cocinar en la parrilla.

Instalación de la bombona

❍ Coloque su bombona de propano de 20-lb (9,71 kg) en los soportes de la bombona.

❍ Conecte el regulador y el ensamblaje de la manguera a la válvula de la bombona de propano. Esta conexión se realiza mediante el conector QCC-1. La tuerca de plástico negra grande encaja sobre la parte exterior de la rosca de la válvula del tanque y se gira a hacia la derecha o hacia la izquierda. No se necesitan herramientas. Es suficiente con apretar a mano.

❍ Si no se logra una buena conexión, la válvula de seguridad del interior no permitirá que fluya la cantidad correcta de gas.

❍ Luego sujete la cadena de seguridad de enganche de la bombona.

❍ **Compruebe que todos los pernos y tuercas estén bien apretados**

❍ **Realice la prueba de fugas de la página 7.**

Cadena de seguridad de retención de la bombona

PRUEBA DE AGUA JABONOSA

En un tazón pequeño, mezcle a partes iguales detergente líquido y agua. Conecte la válvula de la bombona de propano. Utilizando una brocha pequeña, enjabone todas las conexiones de la bombona a la parrilla y busque burbujas. Corrija todas las fugas antes de continuar. Desconecte la válvula de la bombona de propano.

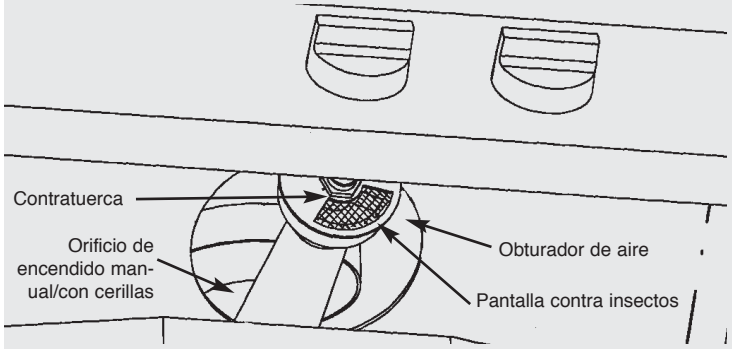
NOTA: La Holland Grill utiliza una válvula de gas de 2 posiciones en el control del quemador. La imagen de la izquierda debajo de la figura 6 muestra el control en la posición "OFF " (cerrada). Para abrirla (posición "ON") pulse el control y gírelo en el sentido contrario al de las agujas del reloj al máximo (unos 90 grados). Consulte la imagen de la derecha debajo de la figura 6. NUNCA maneje la Holland Grill con el asa en ninguna posición intermedia.

PARA SUMINISTRO DE GAS NATURAL

La Holland Grill, incluyendo la válvula de gas "on-off" (abierta-cerrada), debe desconectarse del suministro de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema, a presiones de prueba superiores a 1/2 psig.

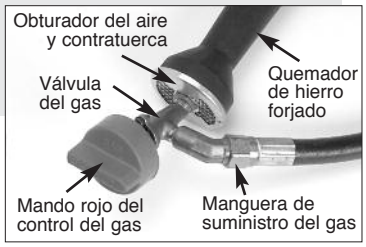
La Holland Grill debe aislarse del sistema de tuberías del suministro de gas cerrando la válvula de desconexión manual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías del suministro de gas igual o menor a 1/2 psig.

FIGURA 6 Vista en corte



Cerrada (OFF)

Abierta/Encendida (ON)


Obturador del aire y contratuerca
Válvula del gas
Quemador de hierro forjado
Mando rojo del control del gas
Manguera de suministro del gas

Detalle de la válvula de gas y la conexión de la manguera

Sistema de gas completo: regulador, manguera, válvula "on/off" (abierta-cerrada) y quemador de hierro forjado

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

RECORDATORIO: PARA EVITAR LESIONES GRAVES, LA TAPA DE LA PARRILLA DEBE ESTAR ABIERTA ANTES DE ENCENDER EL QUEMADOR.

Consulte la figura 6.

1. Asegúrese de que la válvula de la bombona de propano y la válvula del quemador se encuentren completamente cerradas (posición "OFF").
2. Abra la tapa de la parrilla y deje que se ventile durante 5 minutos completos.
3. ANTES DE CADA USO, inspecciones el sistema de gas del aparato de cocina para exteriores en busca de daños de la manguera o conexiones sueltas. Compruebe la manguera en busca de desgaste, abrasión, cortes o torceduras. Si encuentra algún daño, sustituya la manguera y el regulador utilizando solamente una manguera o un regulador aprobados por el fabricante. Nunca intente encender esta parrilla de gas ni ninguna otra que tenga una manguera agrietada, partida, trenzada o gravemente retorcida, o que presente roturas o fugas en las conexiones.

IGNICIÓN DEL ENCENDEDOR DE CHIPA

4. Con la tapa de la parrilla abierta, abra la válvula lentamente en la bombona de propano o el suministro de gas natural.
5. Gire el control rojo de la válvula de gas 90 grados en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la posición "ON" (abierta).
6. GIRE INMEDIATAMENTE EL ENCENDEDOR DE CHISPA EN EL SENTIDO DE LAS AGUJAS DEL RELOJ RÁPIDAMENTE HASTA 5 VECES
7. Si no se produce la ignición en 5 segundos, apague el control del quemador, espere 5 minutos y repita el proceso de encendido.

NOTA: USE LA MIRILLA PARA VERIFICAR QUE EL QUEMADOR ESTÉ ENCENDIDO ANTES DE ALEJARSE DE LA PARRILLA.

ENCENDIDO MANUAL CON CERILLAS

8. Con la tapa de la parrilla abierta, abra lentamente la válvula en la bombona de propano o el suministro de gas natural. Inserte una cerilla o un encendedor en la parte izquierda de la abertura del orificio del quemador, al lado del quemador, bajo el panel de control con la llama al lado del cabezal del quemador.
9. Gire el control rojo de la válvula del gas 90 grados en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la posición "ON" (encendida). Si no se produce la ignición en 5 segundos, apague el control del quemador, espere 5 minutos y repita el proceso de encendido.
10. Cuando se encienda el quemador, retire la cerilla o el encendedor.

AJUSTAR EL OBTURADOR DEL AIRE

11. Afloje la contratuerca con una llave inglesa de extremo abierto de 5/8" (1,59 cm) para que pueda girar. Ajuste la llama girando el obturador del aire en la parte frontal de la válvula del quemador lentamente. Cuando la mayor parte del color naranja haya desaparecido de la llama y haya adquirido un color uniforme pálido de amarillo a azul, la llama está en su punto correcto. No debería ser necesario realizar nuevos ajustes durante la vida útil de su Holland Grill, pero le recomendamos comprobar el color de la llama cada vez que encienda su parrilla. Cuando consiga el ajuste correcto, asegúrese de volver a apretar la contratuerca contra la válvula.

Asegúrese de utilizar la mirilla situada justo por encima de la válvula mientras ajuste o compruebe la llama. Ver más abajo: La llama debería ser de color azul. NOTA: Podrían aparecer algunas puntas amarillas. Es normal y no afectará al rendimiento de la parrilla.

CONFIGURACIÓN CORRECTA DEL OBTURADOR DEL AIRE

12. Después de ajustar el obturador del aire, su parrilla está lista para usar. Continúe con las INSTRUCCIONES PARA COCINAR.
13. Si el quemador no se encendió adecuadamente, espere 5 minutos antes de reintentar encenderlo. Luego, repita los pasos 1-9.
14. Si la parrilla no se enciende tras el segundo intento, llame a su distribuidor local de gas LP para pedir ayuda profesional.
15. Con el quemador encendido, cierre suavemente la tapa y deje que se caliente la parrilla durante 20-30 minutos.

NOTA: Si por alguna razón el quemador se apagase, cierre el gas del quemador y la bombona de gas LP. NO intente volverlo a encender sin repetir los pasos 2-10.

APAGAR LA PARRILLA

1. Abra la tapa
2. Cierre la válvula del quemador (posición "OFF")
3. Cierre el suministro de gas LP de la bombona cuando no utilice el aparato.
4. PRECAUCIÓN: No intente volver a encender el aparato sin seguir todas las instrucciones de encendido.

IMPORTANTE: Desconecte siempre la válvula del quemador antes de cerrar la válvula de la bombona/suministro del gas. Esta parrilla está equipada con un conector limitador de flujo QCC-1 que no se reajustará para permitir un flujo total de gas si la válvula del suministro se cierra antes de que el quemador se apague. Si sufre problemas relativos a que la parrilla no se calienta adecuadamente, cierre la válvula del quemador y luego la válvula de la bombona o el suministro. Abra la tapa, espere 5 minutos y siga las instrucciones de encendido.

CUIDADOS Y MANTENIMIENTO

Se necesitan muy pocos cuidados y mantenimiento. La Holland Grill está diseñada y elaborada con materiales que durarán muchos años con un uso normal. Seguir estas instrucciones mejorará la longevidad y la calidad de la cocina que prepare. Para asegurar un manejo seguro de su Holland Grill, la zona donde cocine debería estar siempre libre de materiales combustibles de cualquier tipo, como gasolina u otros vapores o líquidos inflamables.

Exterior del cuerpo de la parrilla: Su Holland puede limpiarse fácilmente con agua tibia jabonosa. Le recomendamos limpiar su parrilla después de cada uso. No utilice cepillos, raspadores ni productos de limpieza abrasivos para una limpieza normal.

Rejilla y bandeja colectora: La rejilla está hecha de acero inoxidable de alta calidad. La rejilla debería cepillarse con un cepillo de latón, cobre o de acero inoxidable inmediatamente tras retirar la comida mientras la parrilla todavía está caliente. La bandeja colectora es de aluminio y puede limpiarse con un raspador plano como una espátula para masilla. PRECAUCIÓN: La bandeja colectora debe mantenerse limpia y libre de acumulación de materiales pesados para que la parrilla rinda adecuadamente y eliminar las conflagraciones. No lave con agua la bandeja colectora.

Parrilla interior: Use agua tibia jabonosa para limpiar esta zona. No deje que se acumule grasa.

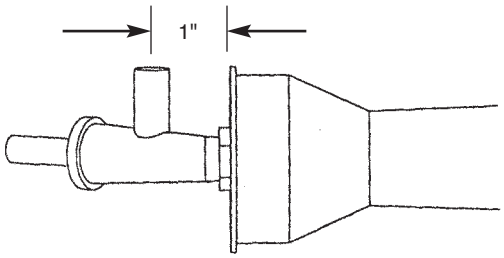
Tubo de desagüe y válvula: Ambos deben estar libres de grasa y partículas de comida para desaguar adecuadamente desde la bandeja colectora. Esto debe hacerse para mantener el buen funcionamiento de su parrilla.

Bandejas de comida: Están hechas de polietileno de alta densidad, autorizado por la FDA para estar en contacto directo con la comida. Puede utilizar agua tibia jabonosa para limpiarlas. PRECAUCIÓN: No debería utilizarse como tabla de cortar ni deberían colocarse sobre la bandeja más de 15 libras (6,80 kg) de comida en ningún momento.

General: Esta parrilla, como todo el equipo, tendrá un mejor aspecto y durará más si se protege de las inclemencias del tiempo cuando no se utilice. PRECAUCIÓN: No almacene bombonas de gas en zonas cerradas. Consulte las instrucciones o las ordenanzas locales sobre gas para el cuidado y almacenamiento de bombonas de propano. Cuando utilice una cubierta, no la ponga nunca sobre la parrilla hasta que lleve al menos 30 minutos enfriándose.

- Cierre el suministro de LP de la bombona cuando no utilice el aparato.
- Solo para uso al aire libre. Si se almacena en interiores, separe la bombona y déjela al aire libre.
- Las bombonas deben almacenarse al aire libre, fuera del alcance de los niños, y no deben guardarse en un edificio, un garaje ni en cualquier otra zona cerrada.
- Compruebe el tubo de Venturi del quemador tras la pantalla del obturador de aire en busca de nidos de insectos o bloqueos. Asegúrese de que el conducto que atraviesa el tubo de Venturi del quemador no esté obstruido. Un tubo atascado puede producir un incendio detrás de la parrilla.
- Mantenga las aberturas de ventilación de la bombona libres de obstrucciones y escombros.

Ubicación de la válvula del quemador: Si la válvula del quemador se retira alguna vez para limpiarla o sustituirla, debería ser reinstalada con las dimensiones mostradas en la parte inferior. Mida desde el centro de la entrada de la válvula hasta la parte frontal del obturador del aire del quemador. Esto asegura la colocación correcta del orificio en el tubo de Venturi del quemador.



IIMPORTANTE – USO POR PRIMERA VEZ: Es importante que la parrilla esté encendida y pueda funcionar al menos 30 minutos antes de que se coloque cualquier alimento en la rejilla de la parrilla. Puede aparecer algo de humo durante este periodo. Se debe al conservante utilizado en el proceso de fabricación. Tras el calentamiento inicial, la parrilla estará lista para usar. Después de quemar la parrilla, rocíe la rejilla de los alimentos, la bandeja colectora y la parte interior de la tapa con PAM, o un aerosol similar, para que la comida no se pegue a la rejilla y el interior sea más fácil de limpiar.

INSTRUCCIONES DE MOVIMIENTO

PRECAUCIÓN: NO MUEVA NUNCA LA PARRILLA CON EL QUEMADOR ENCENDIDO O CON AGUA EN LA BANDEJA COLECTORA.
Mover el aparato en su patio o cubierta: Asegúrese de que el gas esté cerrado en la válvula del quemador y la válvula de la bombona. Asegúrese de que la tapa esté cerrada. Desbloquee las ruedecitas y empuje hasta el lugar deseado, comprobando antes si existen agujeros u obstáculos que puedan causar tropiezos o caídas. Vuelva a bloquear las ruedecitas tras el traslado.

Traslado en remolque o camión: Siga todos los pasos de la parte superior. Antes de la carga, asegúrese de que la tapa esté cerrada. Después de la carga, asegúrese de atar la parrilla con seguridad para prevenir daños.

NUNCA transporte su parrilla con la bombona de propano conectada.

PRECAUCIÓN: Asegure siempre firmemente la bombona de propano al camión o remolque.

COCINAR CON SU HOLLAND GRILL

¡SI ESTÁ MIRANDO, NO ESTÁ COCINANDO! SIMPLEMENTE CIERRE LA TAPA Y COCINE EL TIEMPO NECESARIO.

La Holland Grill no tiene controles de temperatura. Esto significa que la temperatura permanece constante; es simplemente una cuestión de coordinar el tiempo. Consulte en la mayoría de los libros de cocina el tiempo de cocción de un alimento cocinado a la temperatura recomendada de 400 °F (204 °C) . Recuerde que probablemente necesite darle la vuelta a la comida una vez a media cocción, aproximadamente, con alimentos que precisen de tiempos de cocción breves.

La Holland Grill es una parrilla de gas para exteriores única. Su calor indirecto y radiante mantiene la llama lejos de la comida para que esté más esponjosa, jugosa y tierna sin problemas. Es importante tener en cuenta que cocinar en una Holland Grill utiliza un proceso diferente para que la parrilla rinda correctamente. Es esencial que la tapa permanezca cerrada mientras se asa a la parrilla.

ASAR A LA PARILLA

Con la Holland Grill, obtendrá hamburguesas jugosas y esponjosas cada vez que las prepare. Una hamburguesa media, en condiciones normales, debería tardar en hacerse aproximadamente de 10 a 12 minutos por cada lado. Las hamburguesas más gruesas simplemente tardarán unos minutos más por cada lado. Los mismos tiempos de asado le darán un nivel de "medio hecho" en un filete con un grosor aproximado de entre 1,90 cm y 2,50 cm.

Aunque la Holland Grill es genial para asar a la parrilla hamburguesas, filetes, chuletas de cerdo y todos los alimentos comunes que asa a la parrilla la gente, cabe destacar su capacidad sin igual para asar a la parrilla alimentos grandes como pavos, pollos, lomos de cerdo, espaldilla de cerdo estilo Boston y asados de ternera. Tampoco tiene rival su capacidad para asar a la parrilla verduras, pizzas, bollos, carne de caza, beicon, alubias con tomate en una bandeja, tarta de manzana y asa impresionantes salchichas y bizcochos, patatas al horno y pasteles de carne... y costillitas de cerdo... y alitas... y gambas... y mucho más.

COCINAR AL VAPOR

Cierre la válvula de drenaje de su Holland Grill. Abra la tapa y rellene la bandeja colectora (bandeja de hervir) con un galón de agua (3,8 l). Llénelo justo hasta el borde superior de la bandeja colectora. Encienda la parrilla de la forma correcta, cierre la tapa y deje precalentar durante unos 20 minutos o hasta que empiece a ver salir vapor de los conductos para el humo.
Ponga la comida sobre la rejilla para cocinar y cierre la tapa. Recuerde que ahora usted intenta mantener BAJA la temperatura. Tendrá que añadir más líquido cada hora, aproximadamente para que salga el vapor. Su objetivo debería ser cocinar a más o menos 275-300 °F (135-149 °C). Su comida llevará más tiempo de cocción haciéndola al vapor o cocinándola despacio de lo que llevaría asándola a la parrilla de la forma ordinaria. Utilice la Sonda de temperatura digital de Holland para determinar cuándo está hecha la carne.

BANDEJA DE VIRUTAS COLOCACIÓN

AHUMADO SECO

Coloque Flav-O-Buds de Holland Grill en la bandeja de virutas y colóquela bajo la rejilla para cocinar. Si prefiere más madera para cualquier parrilla, puede utilizar las bandejas para tartas de aluminio desechables situadas en las esquinas traseras de la bandeja colectora seca en el espacio entre el borde superior de la bandeja colectora y el reborde, y la parte inferior de la parrilla. Cada bandeja ahumará hasta una hora, en función de cuántos Flavo-O-Buds utilice en cada bandeja. Cuando finalice el proceso, deshágase de la madera y utilice madera fresca cada vez que utilice la parrilla.

Precaución: Asegúrese de que los Flav-O-Buds estén fríos antes de vaciar la bandeja de virutas o el cajón de virutas.

CONSEJOS ÚTILES

Caliéntela

Para obtener unos resultados de tiempo precisos, deje que su parrilla se caliente con la tapa cerrada durante 20 o 30 minutos antes de cocinar.

Dele la vuelta a la comida con unas tenazas

Usar un par de tenazas de acero inoxidable facilita mucho darle la vuelta a la comida en la Holland Grill. Utilizar una espátula podría causar que la grasa salpique el borde de la bandeja colectora hasta la llama y utilizar un tenedor para pinchar la carne hará que se pierda todo el jugo.

Experimente con los tiempos de cocción

Los tiempos de cocción que sugerimos son solo eso: sugerencias. Podría interesarle variar los tiempos a medida que se familiariza con su Holland Grill.

Límpiela

Limpie su parrilla con regularidad. Si deja que se acumule grasa en la bandeja colectora, causará que el calor no se distribuya equilibradamente por la superficie de cocción y, en casos graves, podría producir un incendio por la grasa. Para obtener los mejores resultados, limpie la rejilla para cocinar y la bandeja colectora mientras la parrilla todavía está caliente.

No le eche la culpa a la lluvia

Puede cocinar en la parrilla en cualquier condición meteorológica. Si la temperatura es extremadamente caliente o fría, reducirá o aumentará ligeramente su tiempo de cocción. La Holland Grill es perfecta para asar a la parrilla en invierno. Simplemente añada un poco más de tiempo y mantenga la tapa cerrada.

Asegúrese de echar un vistazo a las recetas, consejos y trucos de Holland Grill publicados en el sitio web. ¿Por qué no crea algunas de su propia cosecha?

TABLA DE HOLLAND DE TIEMPO DE ASAR A LA PARRILLA

Asar a la parrilla

Pollo: 3 lb (1,360 kg) en cuartos o mitades, 40-60 minutos de tiempo de asado total
Patas o muslos de pollo: 45 minutos
Chuletas de cerdo: 1 pulgada (2,53 cm) de grosor, 15 minutos por cada lado
Filete: 3/4 - 1 pulgada (1,90 cm y 2,50 cm), 9 minutos por cada lado
Salchicha italiana: 40 minutos
Salchicha de cerdo – hamburguesa: 8 minutos cada lado
Costillas de cerdo: 45 minutos
Hamburguesa: 9 minutos cada lado
Costillas de primera: 2 h – 2 h 30 min (use el termómetro de carne)
Asado de cerdo (usar termómetro de carne)
Verduras (todas): 30-45 minutos de tiempo total de cocción (mejor en bandeja cubierta)
Bollos (en lata): 9 minutos por un lado y 5 minutos por el otro lado

Ahumado

Pavo: 15 minutos por libra (450 g)
Pescado: 20 minutos en total

NOTA: Recuerde que la Holland Grill necesita calentarse completamente. La temperatura se mantendrá en unos 400 °F. Todos los tiempos de asar a la parrilla son aproximados y dependen del tamaño, peso y preferencias o gustos individuales. La parrilla necesita permanecer cerrada en todo momento durante el asado para que la tabla de tiempos sea precisa. Cada vez que se abre la parrilla durante el proceso de asado, aumente el tiempo de asado aproximadamente 10 minutos.

Visite www.hollandgrill.com para pedir el Libro de cocina de la familia de Holland Grill (Holland Grill Family Cookbook). Está lleno de deliciosas recetas para cualquier ocasión.

INSTRUCCIONES PARA ASAR A LA PARRILLA

Asar pescado a la parrilla: Deje que la parrilla se caliente hasta 15 minutos. Coloque el pescado en la parrilla y sazone según su gusto. Deje asar durante 20-30 minutos en total. Dele la vuelta a la comida a mitad de tiempo si lo desea (no es necesario dar la vuelta).

Ahumar pescado: Asegúrese de que la parrilla está donde tiene intención de usarla. Cierre la válvula de la bandeja colectora y llénela con un galón de agua (3,8 l) (el agua caliente acelera el proceso). Añada humo líquido al agua y esparza una pequeña cantidad de pescado. Parrilla suave. Sentirá el vapor en la parte superior de los estantes en unos 15 minutos. Luego sitúe el pescado sobre la parrilla durante unos 20 minutos. Añada condimentos en cualquier momento.

Marisco (ostras, almejas, patas de cangrejo, etc.): Igual que ahumar pescado. El tiempo de preparación es de 15-30 minutos.

Pavo a la barbacoa: Deje calentar 15 minutos. Coloque el pavo de espaldas en el centro de la parrilla. Deje cocinar 15 minutos por libra (450 g). No es necesario darle la vuelta.

Pavo ahumado: Siga el mismo procedimiento que para ahumar pescado. Deje cocinar 15 minutos por libra (450 g) y utilice el termómetro para evaluar lo hecho que está.

Mitades o cuartos de pollo: Póngalos en la parrilla durante 60 minutos. Gírelos a los 30 minutos si lo desea.

Filete de 3/4" - 1" de grosor (1,90 cm y 2,50 cm): Deje calentar la parrilla 15 minutos. Luego, coloque los filetes en la parrilla. Espere 10-12 minutos por cada lado. Con diez minutos por cada lado tendrá filetes de medio hechos a bien pasados. Adáptelo a su gusto.

Hamburguesa: Igual que el filete.

Costilla: Deje calentar la parrilla 15 minutos. Luego, coloque las costillas en la parrilla. Déjelas 40-60 minutos en la parrilla. Deles las vuelta cuando pase la mitad del tiempo si lo desea (no es necesario). Riegue en su jugo o moje con salsa en cualquier momento.

Asado (cerdo, ternera, cordero, etc.): Coloque la comida en el centro de la parrilla. Las bandejas o papel de aluminio no son necesarios. Espere 20 minutos por libra (450 g) de tiempo de parrilla. Use el termómetro para carne.
Por su diseño, el flujo de aire de convección natura de todas las Holland Grills significa que los bordes exteriores de la superficie de cocción están más calientes que el centro. Este consejo puede ayudarle a terminar esas hamburguesas un poco más rápido.

PIEZAS DE REPUESTO DE LA HOLLAND LIBERTY

Modelo BH421AG9

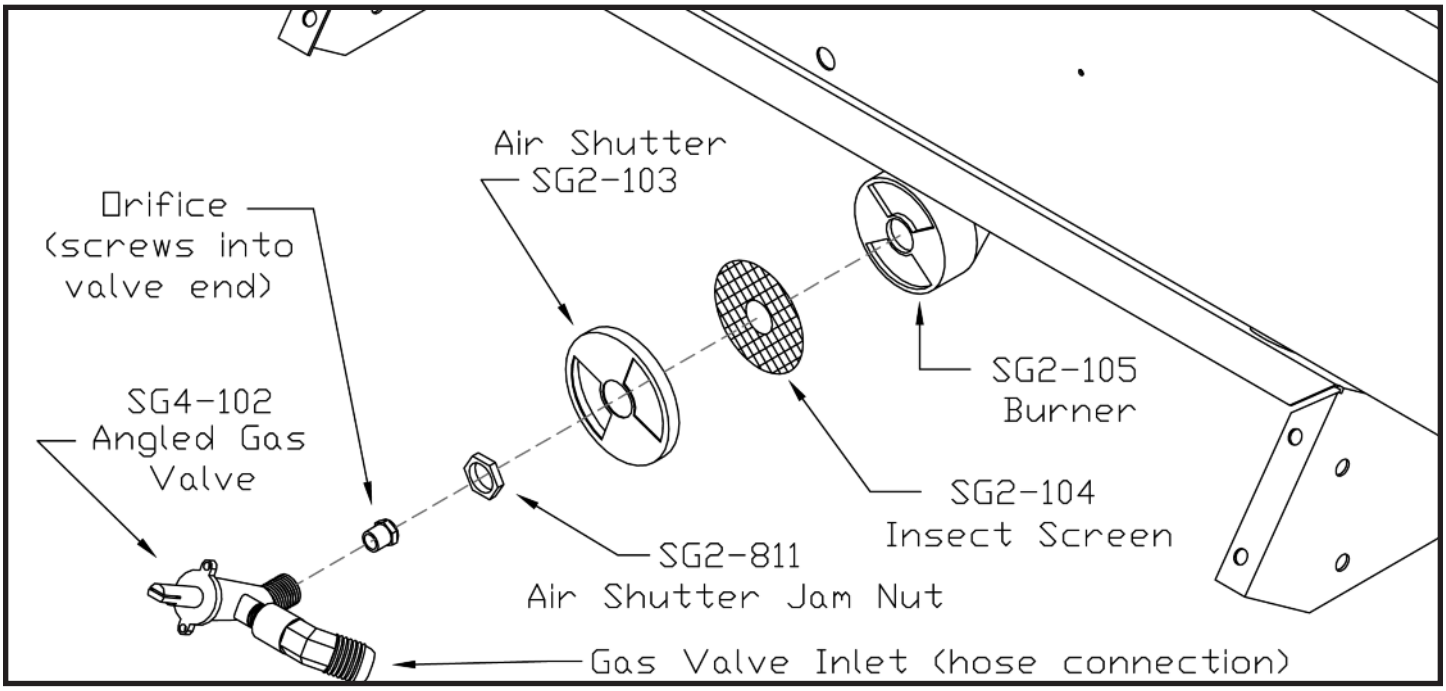
Las piezas de la Holland Liberty están hechas de acero inoxidable, aluminio y acero aluminizado de calidad con un acabado de pintura en polvo.

PIEZAS DE REPUESTO LISTA

Descripción de la pieza	Número de inventario	Descripción de la pieza	Número de inventario
BOTTOM ASSY COMPLETE	AG9-100W FINALASSY	LOGO - HOLLAND NAME PLATE	AG4-950
AIR BAFFLE WITH WELDNUTS	AG2-106 WELD	LIBERTY TOP WITH RIVNUTS	AG9-200W-RIVNUT
FLAME DEFLECTOR ASSEMBLY	AG2-107 ASSM	LIBERTY LID WELDED	AG9-200W-WELD
DRIP PAN BRACKET	AG2-120	COOKING GRID ASSY 1PC	AG8-300
LIBERTY BOTTOM RIVNUT ASSM	AG9-100W RIVNUT	LIBERTY AXLE	AG9-561
CAST IRON BURNER	SG2-105	HDWE/HUB/SPRING/KNOB BAG	AG9-HARDWARE KIT
GAS VALVE-JAM NUT	SG2-811	HARDWARE BAG	AG9-1014
GAS VALVE, ANGLED	SG4-102	SPRING HANDLE	SG2-202A
CONTROL PANEL BRACKET	SG4-170 WELD	KNOB, RED, GAS VALVE	SG4-150
CONTROL PANEL MOUNTING BRACKET	SG4-170	KNOB, INGNITER	SG4-752
ELECTRODE, IGNITER	SG4-751	AXLE PUSH NUT	SG5-406
CHAIN RETAINER ASSY	AG4-593 ASSY	BLACK BUTTON HUB CAP	SG5-407
TANK RETAINER CLIP	AG4-591	MANUAL	AG9-MAN
TANK RETAINER CHAIN	AG4-592	HINGE, BLACK	SG2-101
OUTSIDE HEAT SHIELD	AG6-160C	VALVE, 3/4" DRAIN VALVE	SG4-909
BUCKET	SG2-1000	PIPE, DRAIN 3/4 X 8	SG4-910
HOSE/REGULATOR	SG2-109	ANGLED HANDLE BRACKET W/STUDS	SG5-202 ASSM
SMOKESTACK ASSEMBLY, BLACK	SG2-301 ASSM	HANDLE BRACKET, SPRING TYPE	SG2-202
IGNITER CLIP, CHAIN ASSY	SG2-531	BUCKET HANGER	SS5-303C ASSM
CONTOL PANEL W/DECAL	SG4-155 ASSM	LID STOP	SS5-914C
CONTROL PANEL DECAL	SG4-140B	LEFT REAR LEG	AG9-501
CONTROL PANEL W/DECAL	SG4-155	LEFT FRONT LEG	AG9-502
IGNITER PIEZO	SG4-750	RIGHT FRONT LEG	AG9-503
SIDE SHELF, BLACK	SS1-701SS	RIGHT REAR LEG	AG9-504
DELUXE WHEEL	AG2-400	HORIZ BRACE	AG9-505
DRIP PAN COMPLETE	AG2-600 WELD	TANK BRACE	AG9-506
SHELF BKT,LF,RR	AG4-702	BACK BRACE	AG9-507
SHELF BKT,LR,RF	AG4-703	AXLE	AG9-561

Si tiene alguna pregunta acerca de la garantía o desea pedir otras piezas o complementos, por favor contacte con su distribuidor local de Holland Grill, llame al 800-880-9766 o visítenos en la web en hollandgrill.com

INSTRUCCIONES DE CONVERSIÓN DE GAS DE LA PARRILLA LIBERTY



INSTRUCCIONES DE CONVERSIÓN DE GAS DE LOS MODELOS LIBERTY
De gas natural a gas LP (propano)

PASO 1: Cierre la válvula del suministro de gas.
PASO 2: En la parrilla, retire el control “on/off” (abierta/cerrada) de la válvula de gas.
PASO 3: Retire el panel de control quitando los tornillos de cabeza Phillips.
PASO 4: Utilizando 2 llaves inglesas, afloje y retire la línea de suministro de la entrada de la válvula de gas.
PASO 5: Utilizando una llave inglesa, afloje la contratuerca del obturador del aire girándola en el sentido contrario al de las agujas del reloj.
PASO 6: Retire la válvula de gas del quemador girándola en el sentido contrario al de las agujas del reloj.
PASO 7: Retire el orificio n.º 48 de la válvula de gas. Es el conector con forma hexagonal situado en el extremo que se atornilló en el quemador.
PASO 8: Sustituya el orificio de gas natural n.º 48 por el orificio de gas LP (propano) n.º 55. La instalación es la opuesta.
PASO 9: Utilice solamente una manguera de gas LP (propano) y un ensamblaje de regulador autorizados por la empresa Holland Grill.
PASO 10: Conecte la manguera del regulador a la entrada de la válvula de gas y lego conecte la turca grande de plástico negro a la bombona de LP.
NOTA: Asegúrese de ajustar adecuadamente el obturador del aire antes de ajustar la contratuerca.
AVISO: Después de completar la instalación compruebe la existencia de fugas mediante una solución jabonosa. Sujete los conectores cuando sea necesario para corregir.
NUNCA MANEJE ESTE APARATO NI CUALQUIER OTRO APARATO CON UNA FUGA DE GAS. ¡PODRÍA PRODUCIRSE UNA LESIÓN GRAVE O LA MUERTE!

INSTRUCCIONES DE CONVERSIÓN DE GAS DE LOS MODELOS LIBERTY
De gas LP (propano) a gas natural

PASO 1: Cierre la válvula de la bombona de gas LP (propano).
PASO 2: Desconecte y retire el regulador y el ensamblaje de la manguera de la bombona de gas LP (propano) desatornillando la tuerca grande de plástico negro en el sentido contrario al de las agujas del reloj.
PASO 3: En la parrilla, retire el control “on/off” (abierta/cerrada) de la válvula de gas.
PASO 4: Retire el panel de control retirando los tornillos de cabeza Phillips.
PASO 5: Utilizando 2 llaves inglesas, afloje y retire la manguera del regulador de la entrada de la válvula de gas. Guárdela para usos futuros.
PASO 6: Con una llave inglesa, afloje la contratuerca del obturador del aire girándola en el sentido contrario al de las agujas del reloj.
PASO 7: Retire la válvula de gas del quemador girándola en el sentido contrario al de las agujas del reloj.
PASO 8: Retire el orificio de gas LP (propano) n.º 55 de la válvula de gas. Es el conector con forma hexagonal situado en el extremo que se atornilló en el quemador.
PASO 9: Sustituya el orificio de gas LP (propano) n.º 55 por el orificio de gas natural n.º 48. La instalación es la opuesta.
NOTA: Asegúrese de ajustar adecuadamente el obturador del aire antes de apretar la contratuerca. Coloque la pegatina de conversión en un lugar muy visible.
ADVERTENCIA: Una vez completada la instalación, compruebe si hay fugas utilizando una solución de agua jabonosa. Apriete los conectores según sea necesario para corregir el problema. NUNCA MANEJE ESTE APARATO U OTROS APARATOS CON UNA FUGA DE GAS. ¡PODRÍA PRODUCIRSE UNA LESIÓN GRAVE O LA MUERTE!

Pregunte a su distribuidor para ver algunos de nuestros nuevos accesorios para la Holland Grill.

Calentadores de patio

Alfombrilla de parrilla de fuerza industrial con logotipo

SearMate de infrarrojos

Piedra de pizza

Holland Grill
Libro de cocina familiar

Para más información sobre nuestra línea completa de Holland Grills y accesorios, visítenos en la tienda en:

www.hollandgrill.com

The Holland Grill
America's Greatest Grill

The Holland Grill Company, Inc.
121 Thomas Mill Road Holly Springs, NC 27540 1-800-880-9766
©The Holland Grill Co., Inc.

Garantía limitada sin confusiones de Holland Grill

Su parrilla Holland, cuando se somete a un uso residencial normal, está garantizada para el comprador original en cuanto a estar libre de defectos de fábrica en la mano de obra y los materiales. También se garantiza que su Holland Grill rendirá según lo anunciado durante los primeros 30 días. Si The Holland Grill Company (de ahora en adelante denominada La Empresa, o bien Holland) no puede corregir el problema de rendimiento, le reembolsaremos el 100 % del precio de compra, según los términos de la garantía.

- **¡La rejilla para cocinar y el quemador de hierro forjado están garantizados para el comprador original durante la vida útil de la parrilla!**
- **Las carcasas interior y superior de la parilla están garantizadas contra la corrosión integral o un incendio para el comprador original durante 3 años con la Holland Liberty Grill.**
- **El resto de partes funcionales están garantizadas contra defectos durante un periodo de un año desde la fecha de compra.**

Esta garantía será válida cuando el comprador devuelva una tarjeta de garantía a The Holland Grill Company en el plazo de 30 días desde la fecha de compra. Todas las piezas sujetas a esta garantía serán sustituidas gratuitamente durante el primer año. La obligación de The Holland Grill Company bajo esta garantía es reparar o sustituir, a su entera discreción, la pieza defectuosa durante el periodo de garantía.

Tras el periodo de garantía, puede identificar fácilmente y pedir cualquier pieza de repuesto que pueda necesitar en www.hollandgrill.com.

Los siguientes elementos no están cubiertos por esta garantía: costes relacionados con el trabajo, daños producidos por el uso negligente o incorrecto la pintura o cosméticos del producto, uso incorrecto del suministro de combustible/gas, uso contrario a las instrucciones de manejo o alteración de cualquier pieza por una persona que no sea un representante de la Empresa. La reparación o sustitución no amplía el periodo de garantía.

Garantía especial de "No conflagración": La empresa también garantiza al comprador original que, durante el periodo funcional de las piezas de esta garantía, la sección de la bandeja colectora de la parrilla Holland no sufrirá conflagraciones, siempre que utilice la parrilla bajo condiciones normales y no comerciales y siga todas las instrucciones del fabricante en cuanto al cuidado y mantenimiento de la parrilla. Si se produce una conflagración, simplemente contacte con el distribuidor al que adquirió su parrilla Holland (o con el distribuidor de parrillas Holland más cercano a usted), junto con una prueba de compra. Una vez realizada una inspección por un representante autorizado de y confirmada la conflagración en la sección de la bandeja colectora, a nuestra entera discreción, la empresa hará lo siguiente: reembolsará el 100 % del precio de compra original, sustituirá las piezas causantes de la conflagración, o bien sustituirá su parrilla Holland por otra parrilla Holland nueva o un modelo comparable. Esta garantía de "no conflagración" solo se aplica a conflagraciones de alimentos comestibles procedentes de la bandeja colectora y no se aplica a ningún incendia de sustancias tóxicas o venenosas inflamables no aptas para el consumo humano.

Continúa en la parte posterior

Registre su nueva Holland Grill

Puede registrarla en www.hollandgrill.com o por correo con este formulario.

The Holland Company no vende su información personal, su número de teléfono o dirección de correo electrónico a listas de correo.

Nombre: _____

Dirección: _____

Ciudad/Estado/Zip: _____

Teléfono: _____ Fecha de compra: _____

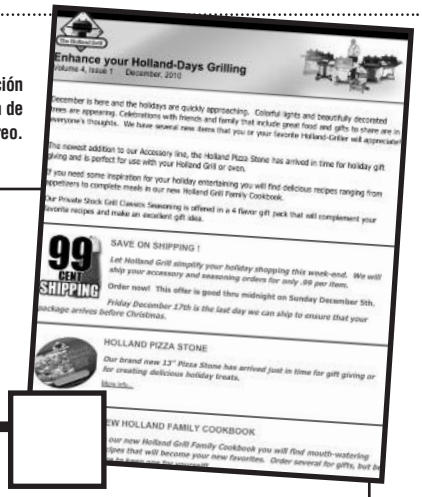
Nombre de la tienda: _____

Dirección de correo electrónico: _____

IMPORTANT: list your model number and serial number below.

Número de modelo: _____

Número de serie: _____


Enhance your Holland-Days Grilling

99 CENT SHIPPING

SAVE ON SHIPPING !

HOLLAND PIZZA STONE

Marque esta casilla y añada su dirección de correo electrónico aquí para recibir nuestro boletín de noticias electrónico GRATIS "Lo que se cuece en Holland".
Cuenta con especiales, promociones, recetas y fantásticos consejos para asar a la parrilla. Le encantará.

Garantía limitada sin confusiones de Holland Grill

Procedimiento de garantía: antes de 30 días desde la compra, envíe la tarjeta de garantía.

Para un servicio de garantía en línea: vaya a www.Hollandgrill.com.

Para un servicio personal: también puede contactar con la empresa en el 919-557-2001. Por favor, tenga su número de modelo, número de serie y fecha de compra disponible cuando solicite el servicio de garantía.

La Empresa hará lo siguiente: Si la Empresa determina que una pieza está defectuosa, Holland, a su entera discreción, reparará o sustituirá la pieza defectuosa. Si por cualquier razón, durante el periodo de garantía, la pieza no puede repararse tras un número razonable de intentos por parte de Holland, o si no está disponible ninguna pieza de repuesto, Holland podría pedirle que devuelva la parrilla, con los gastos de transporte pagados, y, a nuestra entera discreción, le enviaremos una parrilla comparable o un reembolso del precio de compra de su parrilla Holland, con una reducción proporcional, teniendo en cuenta los meses de servicio. Todos los envíos se realizarán al comprador original.

Esta garantía se anulará, y Holland no asumirá ninguna responsabilidad por ningún daño o lesión que sea consecuencia de (1) manipular o alterar la parrilla, (2) abuso, uso incorrecto, negligencia o accidente, (3) cualquier uso comercial u otros usos impropios de la parrilla, o bien (4) no seguir las instrucciones del fabricante relativas al cuidado y mantenimiento (por favor, consulte su manual de uso y mantenimiento) o no seguir los códigos locales.

La reparación del producto o la sustitución de las piezas a la entera discreción de Holland Grill Co. Es la solución exclusiva bajo esta garantía. La Empresa no será responsable de ningún daño incidental o consecuente que resulte del uso o transporte de cualquier parrilla Holland, o por incumplir cualquier garantía expresa o implícita sobre la parrilla Holland. A excepción del alcance de lo prohibido por la ley aplicable, cualquier garantía implícita de mercantibilidad o aptitud para un propósito específico de este producto se limita a la duración de la garantía de la parte superior. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, ni permiten limitaciones sobre la duración de una garantía implícita, por lo que las limitaciones o exclusiones anteriores podrían no ser aplicables a ciertas compras. Esta garantía otorga al comprador derechos legales específicos y podría haber otros derechos variables de un Estado a otro.

Descargo de responsabilidad sobre productos químicos para piscinas, productos de limpieza y condiciones meteorológicas.

Corrosión de materiales (productos químicos para piscina): Tenga en cuenta que diversas exposiciones a productos químicos y/o condiciones meteorológicas podrían provocar la corrosión o decoloración de las superficies o los componentes de este producto. Los productos de limpieza para piscinas, con sus altas concentraciones de productos químicos, podrían causar un daño visible a este producto. The Holland Company, Inc. no cubre con su garantía la degradación o decoloración de los componentes por la exposición a condiciones meteorológicas o soluciones de limpieza. El daño producido por la exposición, almacenamiento o uso de este producto derivado de la exposición a productos químicos, conocidos o desconocidos, o a las condiciones meteorológicas, no está cubierto por la garantía.

Place Stamp Here

The Holland Co., Inc.
121 Thomas Mill Road Holly Springs, NC 27540

The Holland Co., Inc.
121 Thomas Mill Road
Holly Springs, NC 27540